

Commission de promotion des vins et crémants de Luxembourg (35)

Eine Sonder-Cuvée zum 300. Geburtstag

300 Jahre – das muss gefeiert werden! Die Domaine Schumacher-Knepper aus Wintringen veranstaltete am 1. Juni ein rauschendes Fest mit Musik und Gartenparty, 300 Kunden waren eingeladen. Im Jubiläumsjahr gibt es auch eine Crémant-Sondercuvée. Wir unterhielten uns mit Frank Schumacher, der den Winzerbetrieb zusammen mit seiner Schwester Martine in der achten Generation führt.

Steckbrief

Domaine Schumacher-Knepper

28, route du Vin
L-5495 Wintrange
Telefon: 23 60 451
Telefax: 23 66 48 03

www.cremant.lu
Email: contact@schumacher-knepper.lu

Die Weinstube ist wochentags von 9 bis 17.30 geöffnet, sowie samstags vormittags. Die Kunden können jeweils ohne Vorankündigung Weine verkosten und kaufen. Bei Gruppen ab etwa zehn Leuten ist es ratsam, sich anzumelden (Option: Betriebsbesichtigung mit größerer Verkostungsrunde).



Herr Schumacher, was ist das Besondere an der Crémant-Sondercuvée 1714?

Frank Schumacher: Wir wollten einen neuen Weg einschlagen und entschieden uns für eine reine Cuvée aus Pinot Noir. Sie wurde komplett im Barrique ausgebaut, in zwei- und dreijährigen Fässern, und ruhte 36 Monate lang auf der Hefe. Es ist ein sehr feinperliger Crémant mit viel Länge. Das Produkt ist uns sehr gut gelungen und kommt auch gut an – diese Cuvée ist in limitierter Auflage produziert worden und wird wohl Ende des Jahres ausverkauft sein.

Ihr Betrieb baut alle klassischen bzw. üblichen Rebsorten aus, außer Chardonnay...

Ja, Riesling und Pinot gris sind ganz klar unsere wichtigsten Sorten. Die Nachfrage nach Pinot Noir ist auch sehr stark – wir bauen die Sorte als Weißwein, als Rosé und als Rotwein aus, zusammen mit Saint-Laurent für unsere erfolgreiche Cuvée Lyra. Wir haben noch mehr Pinot Noir angepflanzt, weil er sich auch sehr gut für Crémant-Cuvées eignet. So können wir flexibler arbeiten und den Pinot Noir je nach Jahrgang mehr als Stillwein oder eher als Crémant-Basiswein verarbeiten. Wir tragen uns aber auch mit dem Gedanken, andere Rebsorten anzubauen, sobald die gesetzlichen Bestimmungen es erlauben: Vor allem Merlot würde mich sehr interessieren, aber auch andere Rotweinsorten...

Was unterscheidet die Weine der Domaine Schumacher-Knepper von dem Riesling und dem Pinot Gris, die Sie unter dem Label „Propriété Constant Knapper“ anbieten?

Die Constant-Knepper-Weine stammen aus besonders guten Lagen im Wintringer Felsberg; wir drosseln den Ertrag noch deutlicher als schon bei den anderen Cuvées, mit Grünlese und Entblätterung, wir lassen den Wein länger auf der Hefe. Dadurch werden diese Weine voluminös, breit, kräftig, und sie unterscheiden sich von unseren normalen Cuvées, die mineralischer ausgebaut werden.

Ihre Weine stammen alle ausschließlich aus Böden im Wintringer Felsberg – was macht diese Lage so besonders?

Der Felsberg ist nicht flurbereinigt worden. Die Böden sind intakt und so, wie sie über eine lange Zeit entstanden sind. Es sind sehr tiefgründige Böden. In einigen Parzellen stehen

Rebstöcke, die 60 Jahre sind, was der Aromatik der Weine zugute kommt. Die Böden sind insgesamt fett, schwer, wodurch die Felsberg-Weine allgemein opulent wirken.

Sie setzen auch auf Nachhaltigkeit!

Ja, wir haben in den letzten Jahren viel investiert. Wir verzichten seit längerem komplett auf Insektizide. Wir arbeiten auch daran, in den kommenden Jahren komplett auf Herbizide zu verzichten, wir werden noch stärker auf organische Düngung setzen. Wir achten auch auf die CO₂-Bilanz und haben auf Geothermie umgestellt – unter unserer Weinstube wurden vier 80 Meter tiefe Bohrungen unternommen, um die Hitze aufzufangen. Wir besitzen mehrere Fotovoltaik- und Thermoanlagen, und seit ein paar Monaten gehört ein Elektroauto zum Betriebsinventar.



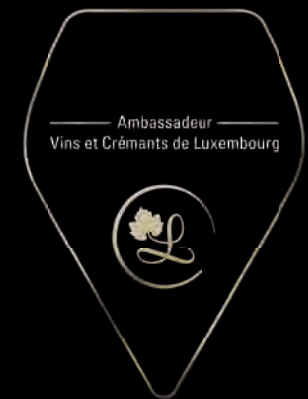
Wie hat sich die Kundschaft in den letzten Jahren entwickelt?

Die Kunden setzen immer mehr auf Qualität und weniger auf Quantität. Früher war der „Patt“ im Wirtshaus üblich, aber dieser Trend hat sich verschoben. Es wird weniger getrunken, aber besser. Die Kunden geben für einen qualitativ hochwertigen Wein gerne etwas mehr aus. In unserem Betrieb werden nur noch halb so viele Liter-Flaschen abgesetzt als vor 20 Jahren, dafür ist das Interesse für Pinot gris oder für Crémant ständig gestiegen. Das gilt auch für Pinot Noir und Spezialweine wie Spätlese und Eiswein. Ich glaube auch, dass die jüngere Generation aufgeschlossen ist und dem Luxemburger Wein sehr positiv gegenübersteht. Das stellen wir sehr deutlich fest!

Für das Jubiläumsjahr wurde die Crémant-Cuvée 1714 in limitierter Auflage produziert. Alle Weine und Crémants der Domaine Schumacher-Knepper stammen ausschließlich aus der exzellenten Lage Felsberg in Wintringen.

Frank Schumacher führt das Weingut Schumacher-Knepper, das sein Vater und sein Onkel Ende der 50-er/Anfang der 60-er Jahre vom Misch- zum Winzerbetrieb umgestaltet, in der achten Generation, zusammen mit seiner Schwester Martine. Der Weinmacher ist auch ein leidenschaftlicher und engagierter Feuerwehrmann.

Fotos: Gerry Huberty



VinsCrémants
une application
à télécharger
sans modération
sur l'App Store!

